

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Максимович Дина Мратовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 31.05.2024 10:36:34

Уникальный программный ключ:

665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00a6197ae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины

Д.М. Максимович

« 24 » мая 2024 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность **Государственный ветеринарный надзор**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2024

Рабочая программа дисциплины «Б1.О.27 Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Государственный ветеринарный надзор.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бурмистров Е.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 2.05.2024 г (протокол № 13).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 14.05.2024 (протокол № 5).

Председатель методической комиссии
Института ветеринарной медицины,
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор
научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1 Цели и задачи дисциплины	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	5
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	8
4.1 Содержание дисциплины.....	9
4.2 Содержание лекций.....	10
4.3 Содержание лабораторных занятий	11
4.4 Содержание практических занятий	12
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	14
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	15
10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	16
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	16
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	17
Лист регистрации изменений	57

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цели и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и овладеть навыками ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы для определения задач проведения судебной экспертизы - (Б1.О.27, УК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять задачи и оптимальные способы проведения судебной экспертизы материалов в рамках действующего законодательства - (Б1.О.27, УК-2 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами составления плана проведения судебной экспертизы в рамках действующего процессуального законодательства - (Б1.О.27, УК-2 – Н.1)

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 _{УК-10} . Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (Б1.О.27, УК-10 – Н.1)

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – Н.1)

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 _{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии - (Б1.0.27, ОПК-6 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.0.27, ОПК-6 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.0.27, ОПК-6 –Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 7 зачетных единиц (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре
- заочная форма обучения на 4 курсе, сессия 2.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	108	30
В том числе:		
Лекции (Л)	54	14
Лабораторные занятия (ЛЗ)	54	16
КСР	0	0
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	117	213

Контроль	27	9
Итого	252	252

3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ тем ы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе					
			контактная работа			СР	конт- роль	
			Л	ЛЗ	КСР			
1	2	3	4	5		7	8	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения								
1.1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	129	2			0	3	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы		4				3	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота		4				3	х
1.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий		2				3	х
1.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях		2				3	х
1.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных		4				3	х
1.7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи		2				3	х
1.8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья		8				6	х
1.9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме		2				3	х
1.10.	Документация по системе ХАССП			6			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения			4			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота			4			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии			4			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы			4			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя			6			3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме			4			3	х
	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты						4	х
	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных				4	х		
	Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перопухового сырья				4	х		
	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных				4	х		
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения								
2.1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	96	4			3	х	
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей		8			3	х	
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве		4			3	х	
2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках		4			3	х	

2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	4				3	x
2.6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии		4			3	x
2.7.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства		4			3	x
2.8.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях		4			3	x
2.9.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий		6			3	x
2.10.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы		4			3	x
2.11.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения					4	x
2.12.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения					4	
2.13.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения					4	
2.14.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб					4	
2.15.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов					4	x
	Контроль	27	x	x		x	27
	Итого	252	54	54	0	117	27

Заочная форма обучения

№ тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе					
			контактная работа			СР	конт- роль	
			Л	ЛЗ	КСР			
1	2	3	4	5		7	8	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения								
1.1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	138	2				4	x
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы		1				4	x
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота		1				4	x
1.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий		1				4	x
1.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях		1				4	x
1.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных		1				4	x
1.7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи		1				4	x
1.8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья					0	12	x
1.9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме		1				4	x
1.10.	Документация по системе ХАССП				2		4	x
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения			1		4	x	
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота			1		4	x	
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии			2		4	x	
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы			1		4	x	
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя			1		4	x	

	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме			1		4	x
	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты					12	x
	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных					12	x
	Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перопухового сырья					12	x
	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных					12	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения							
2.1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях			1		4	x
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей			1		4	x
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве			1		4	x
2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках			1		4	x
2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов			1		4	x
2.6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии				1	4	x
2.7.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства				1	4	x
2.8.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	105			1	4	x
2.9.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий				2	4	x
2.10.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы				2	4	x
2.11.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения					13	x
2.12.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения					10	
2.13.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения					10	
2.14.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб					10	
2.15.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов					10	x
	Контроль	9	x	x	x	x	9
	Итого	252	14	16	0	213	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения

Определение дисциплины и ее цель, задачи и значение в подготовке ветсанэксперта. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам. Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия транспортирования, предубойного содержания, убоя и переработки скота и птицы. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы, убое и первичной переработке скота. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья, кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения

Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия переработки сырья животного происхождения. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном и колбасном производстве, производстве мясных копченостей. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке гидробионтов.

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	4	
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	4	+
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	2	+
5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	4	+
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	+
8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	8	+
9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	2	+
10.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	4	+
11.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	8	+
12.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	4	+
13.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	4	+
14.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	4	+
	Итого	54	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	2	
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	2	+
6	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	2	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	2	+
Итого		14	

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Документация по системе ХАССП	6	+
2.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	4	+
3.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота	4	+
4.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	4	+
5.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	4	+
6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	6	+
7.	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	4	+
8.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии	4	+
9.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	4	+
10.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	4	+
11.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	6	+
12.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	4	+
Итого		54	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Документация по системе ХАССП	2	+
2	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота		
3	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	2	+
4	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя		
5	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии		
6	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	2	+
7	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий		
8	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	2	+
Итого		16	30%

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

4.4.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	48	32
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	47	165
Подготовка к собеседованию	6	0
Подготовка к тестированию	10	10
Подготовка к экзамену	6	6
Итого	117	213

4.4.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	3	4
2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	3	4
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	3	4
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	3	4
5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	3	4
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	3	4
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	3	4
8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	6	12
9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	3	4
10.	Документация по системе ХАССП	3	4
11.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	3	4
12.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота	3	4
13.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	3	4
14.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	3	4
15.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	3	4
16.	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	3	4
17.	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	3	12
18.	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	3	12
19.	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке перопухового сырья	3	12
20.	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	3	12
21.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	3	4
22.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	3	4
23.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	3	4
24.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	3	4
25.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	3	4
26.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии	3	4
27.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	3	4
28.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	3	4
29.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	3	4
30.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	3	4
31.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	3	11
32.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	3	9
33.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	4	9
34.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	4	9
35.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	4	9
36.	Подготовка к экзамену	6	6
	Всего	117	213

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349> .

2. Бурмистрова, О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349>.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / составители М. Ю. Якубовская, Л. В. Малахова. — пос. Караваяво : КГСХА, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252347> (дата обращения: 03.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypRAY.pf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru» - <https://elibrary.ru>
5. Всемирная организация здравоохранения - <http://www.who.int/ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются на кафедре, в научной библиотеке, в локальной сети и на сайте:

1. Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349> .

2. Бурмистрова, О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349>.

10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. Электронный каталог Института ветеринарной медицины -
http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение:

1. Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293
2. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
3. MyTestXPRo 11.0
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Учебная аудитория № 057 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.
2. Аудитория № VII, оснащенная мультимедийным комплексом (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещение № 420 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

Содержание

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	19
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	21
3 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины	24
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	24
4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	24
4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии.....	24
4.1.2 Тестирование.....	31
4.1.3 Собеседование	36
4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	39
4.2.1 Экзамен.....	39

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения (Б1.0.27, УК-2 - 3.1)	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 - У.1)	Обучающийся должен владеть навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 - Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{УК-10} Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности — (Б1.0.32, УК-10 - 3.1)	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности — (Б1.0.32, УК-10 - У.1)	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения — (Б1.0.32, УК-10 - Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированного баз данных в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 - 3.1)	Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 - Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся должен знать нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.0.27, ОПК-6 - 3.1)	Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.0.27, ОПК-6 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.0.27, ОПК-6 – Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1_{УК-2} Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.27, УК-2 - 3.1	Обучающийся знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения	Обучающийся слабо знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения
Б1.О.27, УК-2 - У.1	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.27, УК-2 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих	Обучающийся слабо владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих	Обучающийся владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм,	Обучающийся свободно владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм,

	правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	имеющихся ресурсов и ограничений	имеющихся ресурсов и ограничений
--	--	--	----------------------------------	----------------------------------

ИД-1_{УК-10} Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.27, УК-10 - 3.1	Обучающийся не знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б1.О.27, УК-10 - У.1	Обучающийся не умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся с может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б1.О.27, УК-10 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ИД-1_{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень

Б1.О.27, ОПК-5 - 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.О.27, ОПК-5 - У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.О.27, ОПК-5 - Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся слабо владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации, с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации

ИД-1_{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.27, ОПК-6 - 3.1	Обучающийся не знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся слабо знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии

			распространения заболеваемости различной этиологии	
Б1.О.27, ОПК-6 - У.1	Обучающийся не умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся слабо умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями использует методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии
Б1.О.27, ОПК-6 - Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся слабо владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации, с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации

3 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже..

1. Бурмирова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмирова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349> .

2. Бурмирова, О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмирова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349>.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Темы и планы занятий (см. методразработку «Бурмистрова, О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349>. ») заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	<p>Тема 1. Документация по системе ХАССП</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятию «система ХАССП». С какой целью она создана и применяется? 2. Дайте определение понятию «группа ХАССП». 3. Перечислите основные принципы системы ХАССП. 4. Что такое критическая контрольная точка производства? 5. Чем отличается предупреждающее действие от корректирующего действия при производственном контроле выпуска продукции? 6. Опишите организацию внедрения системы ХАССП на пищевых производствах. 7. Какая исходная информация необходима для разработки системы ХАССП? 8. Что такое критический предел критической контрольной точки? 9. Какая документация системы ХАССП должна вестись на предприятии? 10. Какие виды опасностей на пищевых производствах Вы знаете? Приведите примеры. 	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
2	<p>Тема 2. Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие документы оформляются на животных и сырье животного происхождения, перевозимых различными видами транспорта. 2. Опишите правила погрузки-разгрузки животных, перевозимых различными видами транспорта. 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования в животным и живой рыбе, перевозимым различными видами транспорта. 4. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, предназначенным для транспортирования животных. 5. Как размещаются животные в различных транспортных средствах перед транспортированием? 6. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных автомобильным транспортом. 7. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных железнодорожным транспортом. 8. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании живой рыбы и других водных организмов различными видами транспорта. 9. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения различными видами транспорта. 10. Как осуществляется санитарная обработка транспорта после перевозки животных, сырья и продуктов животного происхождения? 	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p> <p>ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
3	<p>Тема 3. Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие документы оформляются на животных, отправляемых на убой? Каковы правила их заполнения? 2. Опишите порядок предубойного осмотра убойных животных и птицы. 3. Опишите оснащение рабочего места ветврача-ветсанэксперта. 4. Перечислите точки ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на конвейере по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней. 5. Какие продукты убоя должны представляться к послеубойной экспертизе? 6. Опишите порядок подготовки продуктов убоя к послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. 	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и</p>

	<p>7. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя различных видов убойных животных и птицы.</p> <p>8. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных? Какие параметры контролируются? Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к боевским предприятиям.</p> <p>9. Какие параметры оцениваются и контролируются ветеринарно-санитарной службой при убое скота?</p> <p>10. Какие параметры оцениваются и контролируются ветеринарно-санитарной службой при первичной переработке животных?</p>	<p>распространения заболеваний различной этиологии</p>
4	<p>Тема 4.Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии</p> <p>1. Опишите ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия.</p> <p>2. Опишите ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия.</p> <p>3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия.</p> <p>4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия.</p> <p>5. По каким признакам сортируют большую птицу при ее приемке на птицеперерабатывающем предприятии?</p> <p>6. Опишите ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабаты-вающего предприятия?</p> <p>7. Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам переработки птицы.</p> <p>8. Какие технологические операции при переработке птицы подлежат производственному ветеринарно-санитарному контролю?</p> <p>9. Опишите организацию и порядок проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы.</p> <p>10. Опишите организацию и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.</p>	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>

5	<p>Тема 5.Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите технические требования к мясу диких копытных животных. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при приемке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 3. Перечислите методы ветеринарно-санитарного контроля мяса диких животных. 4. Как проводится клеймение мяса диких животных? 5. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при хранении и транспортировке мяса диких животных. 6. Опишите основные санитарные и ветеринарные требования к предприятиям, выпускающим мясо диких животных и пернатой дичи. 7. Как проводится контроль санитарно-технического состояния технологического оборудования предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи? 8. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства мяса промысловых животных и дичи? 9. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию бытовых помещений предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи. 10. Как проводится контроль соблюдения правил личной гигиены работниками предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи? 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
6	<p>Тема 6.Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие продукты убоя животных относятся к вторичным? 2. Какова цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных? 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. 4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. 5. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния производственных помещений, используемых при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных? 6. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, используемого при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных? 7. Какова периодичность контроля ветеринарно-санитарного состояния помещений и оборудования, используемых при обработке вторичных продуктов убоя животных? 8. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства и обработки вторичных продуктов убоя животных? 9. Какова периодичность контроля режимов технологических процессов при обработке вторичных продуктов убоя животных? 10. Опишите организацию ветеринарно-санитарного контроля при хранении вторичных продуктов убоя животных. 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
7	<p>Тема 7.Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм. 2. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм. 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы</p>

	<p>3. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме?</p> <p>4. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока?</p> <p>5. Какие параметры контролируются при ветеринарно-санитарном контроле первичной обработки молока на ферме?</p> <p>6. Перечислите основные правила личной гигиены для работников молочных ферм.</p> <p>7. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к размещению зданий и сооружений на территории молочных комплексов.</p> <p>8. Каковы основные ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов?</p> <p>9. Какие требования предъявляются к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса?</p> <p>10. Как должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль условий содержания животных в помещениях молочного комплекса?</p> <p>11. Перечислите ветеринарные и санитарные объекты на молочном комплексе.</p> <p>12. Опишите основные ветеринарные требования к кормлению, поению, пастбищному содержанию животных, принадлежащих молочному комплексу.</p> <p>13. Опишите организацию ветеринарно-санитарного контроля при отборе и завозе животных на комплексы, контроля за состоянием их здоровья.</p> <p>14. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за состоянием доильного оборудования?</p> <p>15. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за обработкой вымени и дойкой коров?</p> <p>16. Как и с какой периодичностью должен осуществляться контроль дезинфекция спецодежды и обуви работников комплексов, соблюдения ими правил личной гигиены?</p>	<p>их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
8	<p>Тема 8. Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии</p> <p>1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к территории молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>2. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к производственным помещениям молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>3. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным и бытовым помещениям молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>4. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>5. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха на молокоперерабатывающем предприятии.</p> <p>6. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды и тары на молокоперерабатывающем предприятии?</p> <p>7. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары?</p> <p>8. Опишите ветеринарно-санитарные требования к организации технологических процессов на молокоперерабатывающем предприятии.</p> <p>9. Опишите организацию лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.</p> <p>10. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля гигиены труда, личной гигиены работников молокоперерабатывающего предприятия.</p>	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
9	<p>Тема 9. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов</p>	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач</p>

<p>животноводства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какова ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 2. Кому непосредственно подчиняется начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 3. Перечислите специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 4. От чего зависит численность сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 5. Каковы задачи подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 6. Перечислите обязанности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 7. Перечислите права сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 8. За что несут ответственность начальник и специалисты подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 9. Какими нормативными документами руководствуется в своей деятельности подразделение государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 10. Как осуществляется взаимодействие подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия? 	<p>в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>
<p>10 Тема 10. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности. 2. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности? 3. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности. 4. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности. 5. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль производственных и вспомогательных помещений предприятия мясной промышленности? 6. С какой периодичностью осуществляется ветеринарно-санитарный контроль технологического оборудования и инвентаря предприятия мясной промышленности? 7. Перечислите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов на предприятии мясной промышленности. 8. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль складских помещений, холодильников и транспорта для мяса и мясных продуктов на предприятии мясной промышленности? 9. С какой периодичностью проводится ветеринарно-санитарный контроль бытовых помещений, соблюдения личной гигиены работниками предприятий мясной промышленности? 10. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль качества дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях мясной 	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач</p> <p>в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений</p>

	промышленности?	
11	<p>Тема 11. Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мяскоконсервного производства, производства колбасных изделий. 2. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. 3. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий? 4. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. 5. В каком порядке проводится контроль состояния технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий? 6. Опишите правила и порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов производства мясных консервов и колбасных изделий. 7. Какие параметры производства контролируются при ветеринарно-санитарном контроле изготовления мясных баночных консервов? 8. Какие параметры производства контролируются при ветеринарно-санитарном контроле изготовления колбасных изделий? 9. По каким показателям должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль готовых мясных консервов и колбасных изделий? 10. С какой целью проводится термостатная выдержка консервов после изготовления? 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
12	<p>Тема 12. Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы</p> <p>Перечислите объекты ветеринарно-санитарного контроля в рыбоводных хозяйствах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в рыбоводных хозяйствах? 3. Опишите действия ветеринарно-санитарной службы в рыбоводных хозяйствах при ликвидации инфекционных болезней рыб. 4. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции и дезинвазии различных объектов в рыбоводных хозяйствах? 5. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль лечебно-профилактических мероприятий в рыбоводных хозяйствах? 6. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования при строительстве и реконструкции рыбоводных заводов. 7. Опишите общие ветеринарно-санитарные требования к цехам рыбоперерабатывающих заводов. 8. Опишите ветеринарно-санитарные требования к живой рыбе и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик. 9. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы при ее выпуске с рыбоперерабатывающего предприятия? 10. Опишите ветеринарно-санитарные требования к икре и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик. 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Критерии оценивания устного ответа на лабораторном занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся... 1) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе 2) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе 3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве -получателе животных.	ИД- 1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2.	Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон . 1) при разгрузке товаров в пункте прибытия 2) при их производстве и погрузке 3) при пересечении границ территорий	
3.	Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть... 1) не более 50 см ² 2) не менее 100 см ² 3) не менее 10 см ² 4) 50-90 см ²	
4.	Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия 1) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10 ² КОЕ*см ² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10 ² КОЕ*см ² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10 ² КОЕ*см ² 4) Наличие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10 ² КОЕ*см ²	
5.	Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии? 1) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников 2) 2 раза в неделю, по точно установленному графику 3) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения	
6.	Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового? 1) Обязательное проведение органолептических исследований 2) Обязательное проведение бактериологического исследования 3) Не проводится предубойная выдержка 4) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом 5) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов 6) Проводится только с разрешения ветеринарного врача	
7.	Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) 1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных	

	<p>товаров</p> <p>3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</p> <p>4) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>5) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p>	
8.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <p>1) 1 раза в неделю, 1×10^2</p> <p>2) 2 раза в месяц, 1×10^3</p> <p>3) 2 раза в квартал, 1×10^3</p> <p>4) 1 раз в месяц, 1×10^4</p>	
9.	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>2) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</p> <p>3) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) наличие разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p>	
10.	<p>Результаты микробиологических исследований сырья в колбасно-производстве регистрируют в журнале...</p> <p>1) микробиологического контроля состояния производства</p> <p>2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве</p> <p>3) во всех перечисленных журналах</p> <p>4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий</p>	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
11.	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарного свидетельства формы :</p> <p>1) форма № 1</p> <p>2) форма № 2</p> <p>3) форма № 3</p> <p>4) форма № 4</p>	
12.	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной справки</p> <p>1) формы № 1</p> <p>2) формы № 2</p> <p>3) форма № 3</p> <p>4) форма № 4</p>	

13.	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4 5) формы №5	
14.	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов) 1) журнал экспертизы мяса 2) журнал проведения дез. обработки 3) журнал учета рабочего времени 4) журнал предубойного осмотра животных	
15	В обязанности ПВСК входят 1)выдача заключений о пригодности продуктов 2)выдача ветеринарных заключений 3)оформление актов на недоброкачественное сырье 4)предубойный осмотр животных	
16	Результаты микробиологических исследований молока как сырья регистрируют в журнале... 1)микробиологического контроля состояния производства 2)микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3)во всех перечисленных журналах 4)микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
17	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится в журнал 1)формы №23 2)формы №2 3)формы №45	
18	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов заносится в журнал 1)формы №43 2)формы №2 3)формы №25	
19	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы меда заносится в журнал 1)формы №4 2)формы №2 3)формы №26	
20	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы яиц заносится в журнал 1)формы №4 2)формы №2 3)формы №26	
21	При показателе ОМЧ более 1,0x10 КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки... 1)не подлежит хранению в охлажденном состоянии 2)срочно должно быть подвергнуто термической обработке 3)срочно направляется на заморозку 4)направляется на утилизацию 5)не подлежит заморозке 6)может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов 7)допускается к хранению хранению в охлажденном состоянии	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
22	Причиной появления у молока солёного вкуса может быть... 1)хранение молока в цинковой посуде 2)поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца 3)доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом	

	или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива; 4)поедания коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма; 5)развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии
23	К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа) 1)убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных 2)убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, 3)убойном пункте или бойне 4)убой животных находящихся в состоянии агонии 5)убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления 6)убой здоровых животных когорым угрожает гибель в результате стихийного бедствия
24	Полуфабрикаты из мяса птицы подвергают микробиологическому контролю после выработки или перед отгрузкой... . От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наименования отбор пробы производят... . 1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г 2) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г 3) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый
25	Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока (несколько вариантов ответа) 1)Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки 2)Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей 3)Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени 4)Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых 5)Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы
26	Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря проводится в колбасных и консервных цехах... 1)ежедневно перед началом работы 2)после завершения работы каждой смены 3)не менее 1 раза в 3 дня 4)не менее 1 раза в неделю
27	Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется... 1)после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 2)после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 3)перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4)досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов
28	Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта 1)Сардельки, сосиски 2)Мясные хлеба 3)Готовые рубленые изделия 4)Вареные колбасы 5)Ливерные колбаски с растительными добавками 6)Варено-копченые колбасы
29	Причиной появления у молока солёного вкуса может быть... 1)доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива;

	<p>2) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>3) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p> <p>4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма;</p> <p>5) развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерий</p>	
30	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия</p> <p>2) убой животных находящихся в состоянии агонии</p> <p>3) убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления</p> <p>4) убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных</p> <p>5) убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, убойном пункте или бойне</p>	
31	<p>Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах:</p> <p>1) законность;</p> <p>2) неотвратимость ответственности за совершение коррупционных</p> <p>3) правонарушений;</p> <p>4) этическое воспитание;</p> <p>5) религиозное мировоззрение.</p>	<p>ИД-1УК-10</p> <p>Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>
32	<p>Профилактика коррупции осуществляется путем применения следующих основных мер:</p> <p>1) формирование в обществе нетерпимости к коррупционному поведению;</p> <p>2) антикоррупционная экспертиза правовых актов и их проектов;</p> <p>3) внедрение в штат сотрудников специальных осведомителей;</p> <p>4) применение специальных технических средств.</p>	
33	<p>Основными направлениями деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции являются:</p> <p>1) проведение единой государственной политики в области противодействия коррупции;</p> <p>2) создание механизма взаимодействия правоохранительных и иных государственных органов с общественными и парламентскими комиссиями по вопросам противодействия коррупции, а также с гражданами и институтами гражданского общества;</p> <p>3) создание поощрительных мер при выявлении коррупционного поведения;</p> <p>4) создавать провокационные ситуации с целью выявления коррупционного поведения</p>	
34	<p>Организационные основы противодействия коррупции. Президент Российской Федерации:</p> <p>1) определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции;</p> <p>2) устанавливает компетенцию федеральных органов исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции;</p> <p>3) разрабатывает законодательную базу;</p> <p>4) контролирует деятельность органов исполнительной власти в пределах своих полномочий.</p>	
35	<p>Коррупция - это</p> <p>1) злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами;</p>	

	2) совершение деяний, указанных в подпункте "1" настоящего пункта, от имени или в интересах юридического лица; 3) девиантное поведение; 4) бюрократический термин.	
--	--	--

По результатам теста студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Критерии оценки ответа обучающихся доводятся до их сведения до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его сдачи.

4.1.3 Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: «Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9349> .») заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы	
<p>1. Дайте понятие системе ХАССП.</p> <p>2. Опишите ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы</p> <p>3. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота</p> <p>4. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных</p> <p>5. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи</p> <p>6. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья</p> <p>7. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья</p> <p>8. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных</p> <p>9. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при переработке перо-пухового сырья</p>	<p>ИД-1УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>10. Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании животных и птицы</p> <p>11. Опишите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных и птицы</p> <p>12. Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при убое и переработки животных и птицы</p>	<p>ИД-1ОПК-5</p> <p>Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>13. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий</p> <p>14. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях</p> <p>15. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме</p> <p>16. Назовите методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты</p> <p>17. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных</p>	<p>ИД-1ОПК-6</p> <p>Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения	
<p>18. Назовите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <p>19. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей</p> <p>20. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве</p> <p>21. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов</p> <p>22. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>23. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб</p>	<p>ИД-1УК-2</p> <p>Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>

24. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на мясоперерабатывающем предприятии	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
25. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на рыбоперерабатывающем предприятии	
26. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на молокозаводе	
27. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	
28. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
29. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	
30. Назовите пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	
31. Назовите пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	
32. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
33. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности	
34. Какие меры могут быть приняты в рамках производственного контроля по выявлению и противодействию экстремизму и терроризму	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных

компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». Ее цель и задачи. 2. Понятие о системе ХАССП – производственному контролю по критическим контрольным точкам. 3. Понятие об ОПВК мясоперерабатывающего предприятия. Цель и задачи его деятельности. 4. Ветеринарно-санитарные требования к производственным бойням. 5. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным. 6. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных. 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке животных. 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке кроликов. 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке нутрий. 10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных 11. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также павших животных.. 12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мясного сырья. 13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов. 	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке крови убойных животных.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке жирового сырья.
16. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кишечных фабрикатов.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке шкур животных.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке эндокринно-ферментного сырья.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке птицы.
20. Подготовка птицы к транспортировке и ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке птицы для убоя.
21. Методы выявления больной птицы при производственном контроле.
22. Ветеринарный контроль при приёмке и подготовке птицы к убою.
23. Контроль технологических операций оглушения и обескровливания птицы
24. Контроль технологических операций снятия оперения и потрошения птицы
25. Методы производственного контроля и учета санитарного состояния поверхностей оборудования, инвентаря, воды и воздуха на птицеперерабатывающем предприятии.
26. Требования к производственным лабораториям мясоперерабатывающих предприятий.
27. Ветеринарно-санитарные требования к цехам мясоперерабатывающих предприятий.
28. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по производству птицепродуктов.
29. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к цехам и оборудованию для производства животных кормов.
30. Методы контроля качества санитарной обработки (мойки и профилактической дезинфекции) на мясоперерабатывающем предприятии.
31. Ветеринарно-санитарный контроль при добыче диких и промысловых животных и пернатой дичи.
32. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.
33. Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных.
34. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
35. Требования производственного контроля к условиям хранения молока на молочной ферме.
36. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на ферме.
37. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.
38. Особенности применения современных информационных технологий и сетевых компьютерных технологий и баз данных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля
39. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении, замораживании, размораживании мяса.
40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на промышленных холодильниках.
41. Методы промышленной дефростации мясопродуктов.
42. Порядок проведения дезинфекции производственных помещений, холодильных камер, транспорта и оборудования.
43. Ветеринарно-санитарные требования предъявляемые, к лабораториям холодильного производства
44. Ветеринарно-санитарные требования предъявляемые, к цехам холодильного производства.
45. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.
46. Методы контроля качества мойки, остаточных компонентов моющих и дезинфицирующих средств в цехах по производству консервов.
47. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий.
48. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных копченостей.
49. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов.

<p>50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.</p> <p>51. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке рыбы и других гидробионтов.</p> <p>52. Производственный ветеринарный контроль при первичной переработке рыбы.</p> <p>53. Ветеринарно-санитарный контроль при посоле рыбы.</p> <p>54. Санитарные требования к производственным и бытовым помещениям на рыбоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>55. Ветеринарно-санитарный контроль приемки и первичной переработки морских млекопитающих животных.</p> <p>56. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов.</p> <p>57. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйцепродуктов.</p> <p>58. Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухового сырья..</p> <p>59. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке молока.</p> <p>60. Требования технического регламента к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов его переработки.</p> <p>61. Пороки молока и производственные мероприятия, направленные на предотвращение их возникновения.</p> <p>62. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве питьевого молока.</p> <p>63. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов..</p> <p>64. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сыров..</p> <p>65. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве коровьего масла.</p> <p>66. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов.</p>	
<p>67. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом.</p> <p>68. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом.</p> <p>69. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом.</p> <p>70. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения, подконтрольных ветеринарной службе.</p> <p>71. Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>72. Контроль при приемке и отпуске продукции с холодильника.</p> <p>73. Оценка холодильной обработки и качества хранения мяса.</p> <p>74. Учет и контроль качества дезинфекции на холодильном производстве.</p> <p>75. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья</p> <p>76. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока на молокозаводе</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>77. Ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании молока больных животных.</p> <p>78. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании условно годного рыбного сырья.</p> <p>79. Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации рыбных отходов.</p> <p>80. Ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы при инвазионных заболеваниях</p> <p>81. Производственный контроль показателей безопасности рыбного сырья при радиационных поражениях и химиотоксикозах.</p> <p>82. Дефекты и пороки консервированной продукции..</p> <p>83. Методы контроля степени зараженности плесенью воздуха и стен холодильных камер.</p> <p>84. Источники микробного и химического загрязнения молока на производстве.</p> <p>85. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция.</p> <p>86. Личная гигиена работников молочных ферм.</p> <p>87. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке технического сырья.</p> <p>88. Контроль утилизации мяса больных животных.</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>

89. Микробиологический контроль санитарного состояния ограждающих конструкций и полов цеха, оборудования, инвентаря, тары при переработке мяса..	
90. Микробиологический контроль санитарного состояния санитарной одежды, рук работников и медицинский санитарный контроль персонала мясоперерабатывающего предприятия.	
91. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению 92. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности 93. Какие меры могут быть приняты в рамках производственного контроля по выявлению и противодействию экстремизму и терроризму 94. Принципы и методы учета условно годного сырья 95. Принципы и методы учета условно сырья предназначенного для утилизации 96. Принципы и методы учета микробиологических препаратов на предприятии	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полностью усвоил материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов
Оценка 4 (хорошо)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Транспортировать кроликов можно следующими видами автотранспорта...(несколько вариантов ответа) 1) грузовым с оборудованными групповыми клетками в соответствии с нормативами 2) грузовым с оборудованными полноразмерными клетками разделенными на секции 3) фургонами, без клеточного оборудования 4) грузовым автотранспортом оборудованным, высокими бортами	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и
2.	Что не является обязательным при отправке кроликов для убоя на мясоперерабатывающее предприятие 1) кролики должны быть доставлены для убоя в дни и часы в соответствии с договорным графиком их поступления 2) за 1-2 ч до отправки кролики должны быть осмотрены, по необходимости	выбирать оптимальные способы их решения, исходя из

	термометрированы 3) кролики должны быть рассортированы по полу возрасту и упитанности 4) кролики должны быть вымыты и обработаны антисептиками	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3.	В обязанности отдела производственно-ветеринарного контроля не входит... (Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности) 1) проведение ветеринарно-санитарного осмотра поступающих на переработку скота и птицы и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов 2) контроль за санитарным благополучием продукции на всех стадиях ее изготовления, а также контроль за санитарным благополучием и соответствием стандартам, техническим условиям, рецептурам выпускаемой предприятием продукции 3) контроль за состоянием тары для упаковки готовой продукции и правильностью ее маркировки 4) контроль за эпизоотической обстановкой субъектов РФ куда отправляется продукция	
4.	Начальник отдела производственного ветеринарного контроля подчиняется... (Согласно документа "Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности") 1) начальнику цеха по переработке сырья 2) начальнику отдела сбыта продукции 3) директору предприятия 4) директору предприятия и главному ветеринарному инспектору области (края)	
5.	Главной задачей отдела производственного ветеринарного контроля является осуществление... (Согласно документа "Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности") 1) ветеринарно-санитарного контроля принимаемого для переработки сырья 2) ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 3) ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой с предприятия продукции или сырья 4) ветеринарно-санитарного контроля чистоты помещений, инвентаря, оборудования	
6.	Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются с письменного разрешения ... 1) Главного санитарного врача РФ 2) Главного госветинспектора РФ 3) Главного госветинспектора района 4) Главы Минсельхоза субъекта РФ	
7.	Ветеринарное клеймо, подтверждающее то, что мясо получено от убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр, убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным болезням в центре имеет надпись «Предварительный осмотр». Клеймо имеет форму... 1) Округлую 2) Прямоугольную 3) Овальную 4) Треугольную	
8.	Для туши сайгака характерны следующие признаки 1) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции. 2) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность. 3) Мясо ярко-красного цвета, на воздухе быстро темнеет. Мышцы крупноволокнистые, без прослоек жира. В тушах имеются небольшие отложения жира. 4) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.	
9.	Для туши лосося характерны следующие признаки 1) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.	

	<p>2) Мясо темно-красного цвета, мышцы на разрезе грубоволокнистые, однородного цвета, покрыты плотными, хорошо развитыми фасциями, без прослоек жира. Отложения жира в виде небольших участков в области грудины, поясницы и в тазовой полости.</p> <p>3) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>4) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p>
10.	<p>Какие способы добычи промысловых животных разрешены правилами ветеринарно-санитарного надзора</p> <p>1) все виды ружей (включая настораживание ружей), капканы, ловчие ямы,</p> <p>2) гладкоствольные ружья (кроме пневматических), капканы</p> <p>3) малокалиберные винтовки и другое огнестрельное оружие, загон, установка сжимов схватов</p> <p>4) выгон на гладкий лед, перевесы, крючки, петли, сети</p>
11.	<p>Для туши медведя характерны следующие признаки</p> <p>1) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>2) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>3) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p> <p>4) Мясо темно-красного цвета с сине-фиолетовым оттенком, консистенция жесткая, мышцы крупноволокнистые, суховатые, богаты межмышечной соединительной тканью. На поверхности туши обычно откладывается толстый слой жира, количество которого к осени достигает 30-35 кг.</p>
12.	<p>Для туши северного оленя характерны следующие признаки</p> <p>1) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>2) Мясо темно-красного цвета, мышцы на разрезе грубоволокнистые, однородного цвета, покрыты плотными, хорошо развитыми фасциями, без прослоек жира. Отложения жира в виде небольших участков в области грудины, поясницы и в тазовой полости.</p> <p>3) Мясо темно-красного цвета с синеватым оттенком, относительно жесткое, суховатое, плотной консистенции. У молодых особей мясо нежное и напоминает крольчатину, жир белого цвета, как правило, откладывается в области почек.</p> <p>4) Мясо темно-красного цвета с сине-фиолетовым оттенком, консистенция жесткая, мышцы крупноволокнистые, суховатые, богаты межмышечной соединительной тканью. На поверхности туши обычно откладывается толстый слой жира, количество которого к осени достигает 30-35 кг.</p>
13.	<p>Какой этап отсутствует при ветеринарно-санитарной экспертизе диких и промысловых животных?</p> <p>1) Микробиологические исследования</p> <p>2) Послеубойный осмотр</p> <p>3) Предубойная подготовка</p> <p>4) Оценка эпизоотической обстановки региона</p>
14.	<p>В каких случаях мясо диких животных используют в пищу без ограничений (без бактериологических и физикохимических исследований) в случае благополучной эпизоотической обстановки.</p> <p>1) При отсутствии огнестрельного ранения на туше животного</p> <p>2) Если животное было добыто путем длительного преследования</p> <p>3) Если животное было добыто в состоянии агонии</p> <p>4) Если внутренние органы не были удалены и животное было доставлено для разделки в</p>

	течении 2-4 часов
15.	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии? (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях")</p> <p>1) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения 2) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников 3) 2 раза в неделю, по точно установленному графику</p>
16.	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния рук работников прицеперерабатывающего предприятия непосредственно соприкасающихся с чистой продукцией? (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях")</p> <p>1) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, после туалета, при переходе с одного участка на другой, без предупреждения работника 2) 3 раза в течении рабочего дня 3) 1 раз в неделю, перед началом работы</p>
17.	<p>Хорошим считается состояние оборудования при переработке птицы и полуфабрикатов... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) Наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 3) Наличие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 4) Отсутствие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см²</p>
18.	<p>Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) Наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см² 4) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см²</p>
19.	<p>При анализе воздуха в производственных помещениях птицеперерабатывающих предприятий хорошими считаются показатели наличия микрофлоры выросшей в чашках Петри выдержанных открытыми во время работы в течении 5 мин... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) ОМЧ 20-50 КОЕ, Плесеней до 5, Дрожжей до 5 2) ОМЧ 30-70КОЕ, Плесеней 5-10, Дрожжей до 5 3) ОМЧ 50-80КОЕ, Плесеней 5-10, Дрожжей 5-10</p>
20.	<p>При хорошей санитарной оценке качества тушек птицы, потрохов, бескостного мяса показатели следующие... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $2,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г 2) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $1,0 \cdot 10^7$ КОЕ/г 3) Наличие сальмонелл до 3, ОМЧ более $2,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г</p>
21.	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы подвергаются микробиологическому контролю после выработки или перед отгрузкой... От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наименования отбор пробы производят... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г. 2) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый</p>

	<p>3) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г</p> <p>4) 2 раза в сутки, не менее 50 образцов из произвольного места партии, массой каждого не менее 100 г</p>
22.	<p>При показателе КМАФАнМ (ОМЧ) более $1,0 \times 10$ КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки...</p> <p>(Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях")</p> <p>(несколько вариантов ответа)</p> <p>1) допускается к хранению хранению в охлажденном состоянии</p> <p>2) не подлежит хранению в охлажденном состоянии</p> <p>3) срочно направляется на заморозку</p> <p>4) не подлежит заморозке</p> <p>5) срочно должно быть подвергнуто термической обработке</p> <p>6) направляется на утилизацию</p> <p>7) может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов</p>
23.	<p>Всё перечисленное ниже ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов, кроме...</p> <p>1) Гниение</p> <p>2) Загар</p> <p>3) Созревание</p> <p>4) Прогоркание</p> <p>5) Ослизнение</p>
24.	<p>Порча мяса в процессе хранения в неблагоприятных условиях, вызываемая деятельностью микроорганизмов, которые разрушают азотистые вещества, содержащиеся в мясе, сопровождающийся образованием промежуточные и конечные продукты распада, обладающих дурным запахом (индол, скатол, сероводород, меркаптаны и др.).</p> <p>1) Созревание</p> <p>2) Гниение</p> <p>3) Загар</p> <p>4) Прогоркание</p>
25.	<p>Если мясо охлаждается медленно (при высокой температуре и плохом теплообмене с внешней средой) и газообмен между мясом и воздухом недостаточен (поверхность покрыта жиром, шкурой, ледяной корочкой при заморозке парного мяса), образующиеся при автолизе газообразные и пахучие продукты задерживаются в тканях. В некоторых (наиболее толстых) частях туши образуется специфический неприятный запах, меняется окраска ткани, которая приобретает серо-зеленый (фисташковый) цвет. Это явление называется....</p> <p>1) Созревание</p> <p>2) Прогоркание</p> <p>3) Ослизнение</p> <p>4) Загар</p> <p>5) Гниение</p>
26.	<p>Разновидность порчи возникающая при длительном хранении мяса и других продуктов убоя при достаточно низкой температуре, когда микробиологическая порча практически исключается, вызванное окислительными процессами и характеризующееся резким ухудшением вкуса и запаха, и снижением сочности продукта.</p> <p>1) Созревание</p> <p>2) Гниение</p> <p>3) Загар</p> <p>4) Прогоркание</p> <p>5) Ослизнение</p>
27.	<p>Температурно-влажностный режим какого процесса описан ниже:</p> <p>Температура воздуха перед загрузкой в камере должна быть $-2, -3^{\circ}$, во время охлаждения - от -1 до 0°;</p> <p>относительная влажность воздуха в начале - 95-98%, а далее 90-92%.</p> <p>Продолжительность для говяжьих и свиных туш и полутуш - 24-36 часов.</p> <p>1) Замораживание</p> <p>2) Созревание</p> <p>3) Охлаждение</p> <p>4) Остывание</p> <p>5) Дефростация</p>
28.	<p>Температура мяса должна быть перед замораживанием и по окончании замораживания в</p>

	<p>глубине наиболее толстой части следующими....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) перед - не выше 10°C, после - не выше 0°C 2) перед - не выше 4°C, после - не выше -6°C 3) перед - не выше 6°C, после - не выше -1°C 4) перед - не выше 20°C, после - не выше -5°C
29.	<p>Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свиных туш и полутуш (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Температура -12°C, продолжительность 72 ч 2) Температура -5°C, продолжительность 90 ч 3) Температура -10°C, продолжительность 24 ч 4) Температура -15°C, продолжительность 60 ч 5) Температура -18°C, продолжительность 48 ч 6) Температура -23°C, продолжительность 40 ч
30.	<p>Охлажденное мясо рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при температуре -10...-5°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 30 суток 2) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 45%, не более 30 суток 3) при температуре +4...+10°C, относительной влажности воздуха около 65%, не более 10 суток 4) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 20 суток
31.	<p>Солонину рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при температуре -10...0°C, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 6 месяцев 2) при температуре 0...+10°C, относительной влажности воздуха около 40-45%, до 3 месяцев 3) при температуре -5...+5°C, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 12 месяцев 4) при температуре -20...-10°C, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 24 месяцев
32.	<p>Рекомендуется хранить при температуре не выше -8°C, влажности не выше 90% в течении 6 месяцев следующие продукты</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Охлажденные туши 2) Жир-сырец 3) Шпик 4) Топленые пищевые жиры
33.	<p>Дефростация мяса осуществляется водным способом осуществляется при температуре, °C</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) +4...+20 2) 0...+5 3) -1...+10 4) +25...+40
34.	<p>Используются следующие способы дефростации мяса...</p> <p>(несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в воздушной среде при температуре +15...+17°C, в течении 30 ч 2) в паро-воздушной среде при температуре +25...+40°C, в течении 18-23 ч 3) в воде при температуре +4...+20°C 4) в солевом растворе 5) в паро-газовой среде
35.	<p>Неправильное кормление, приводящее к нарушению белкового обмена веществ (кетоз) может привести к появлению в молоке ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) запаха ацетона 2) желтой окраски 3) красного осадка 4) горько-соленого вкуса
36.	<p>В конце лактационного периода; молоко стародойных коров, при возникновении мастита, молоко может приобрести...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) запах ацетона 2) синюю или голубую окраски 3) запах аммиака 4) горько-соленого вкуса
37.	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p>

	<p>1) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>2) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулезом вымени; примесь в молоке молозива;</p> <p>3) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма; развитию в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии</p> <p>4) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p>
38.	<p>Отметьте все причины возникновения порока - розовой / красное молоко (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени</p> <p>2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей</p> <p>3) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки</p> <p>4) Поедание дикого чеснока, горчица, ромашка и др.</p> <p>5) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых</p>
39.	<p>Отметьте все причины возникновения порока - молоко с творожистой консистенцией (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Хранение молока в одном помещении с рыбой</p> <p>2) Наличие в молоке молочнокислых и другие микроорганизмов, вырабатывающих сычужный фермент</p> <p>3) Накопление в молоке маститного стрептококка</p> <p>4) Долгое стояние молока в незакрытой посуде на скотном дворе</p> <p>5) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых</p> <p>6) Хранение молока в металлической посуде (гидролиз лецитина с образованием триметиламина)</p>
40.	<p>Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени</p> <p>2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей</p> <p>3) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки</p> <p>4) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых</p> <p>5) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы</p>
41.	<p>На предприятиях производящих колбасные изделия оценка состояния производства службой ОПВК осуществляется по системе...</p> <p>1) 5 бальной</p> <p>2) 10 бальной</p> <p>3) 20 бальной</p> <p>4) 100 бальной</p>
42.	<p>Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть...</p> <p>1) не менее 100 см²</p> <p>2) не более 50 см²</p> <p>3) 50-90 см²</p> <p>4) не менее 10 см²</p>
43.	<p>Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря проводится в колбасных и консервных цехах...</p> <p>1) Ежедневно перед началом работы</p> <p>2) После завершения работы каждой смены</p> <p>3) не менее 1 раза в 3 дня</p> <p>4) не менее 1 раза в неделю</p>
44.	<p>Допускается проводить санобработку помещений и оборудования не менее 1 раза в неделю в отделениях...</p> <p>(несколько вариантов ответов)</p> <p>1) приготовления специй</p> <p>2) сушки сырокопченых и сыровяленых колбас</p> <p>3) подготовки сырья</p> <p>4) упаковки колбасных изделий</p> <p>5) стерилизации консервируемой продукции</p>
45.	<p>Остановка в работе какой продолжительности требует очистку от сырья машин и аппаратов контактирующих с ним и промывку теплой водой для удаления остатков</p>

	сырья? 1) 30 минут 2) 1 час 3) 2 часа 4) 4 часа
46.	Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков белковых веществ определяют... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой 4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде
47.	Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков жировых веществ определяют... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой 4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде
48.	Контроль на остаточную щелочность после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и фенолфталеином 4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде
49.	Контроль на остаточную кислотность после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж 4) индикатором фенолфталеином 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде
50.	Контроль на остаточное содержание перекиси водорода после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж 4) индикатором фенолфталеином 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде
51.	В консервном производстве рыбоперерабатывающего предприятия, срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС") 1) не менее 6 месяцев 2) не менее 1 года 3) должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. 4) должен соответствовать гарантийному сроку хранения консервов
52.	В консервном производстве рыбоперерабатывающего предприятия, термограммы хранятся как документы строгой отчетности. На термограмме чернилами четко указывается ... (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС") (несколько вариантов ответа) 1) наименование консервов 2) название организации 3) адрес организации 4) поставщик сырья 5) фамилия аппаратчика, или ответственного лица 6) номер автоклавоварки, смена, дата 7) режим стерилизации

53.	Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах: 1) законность; 2) неотвратимость ответственности за совершение коррупционных правонарушений; 3) этическое воспитание; 4) религиозное мировоззрение.	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
54.	Профилактика коррупции осуществляется путем применения следующих основных мер: 1) формирование в обществе нетерпимости к коррупционному поведению; 2) антикоррупционная экспертиза правовых актов и их проектов; 3) внедрение в штат сотрудников специальных осведомителей; 4) применение специальных технических средств.	
55.	Основными направлениями деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции являются: 1) проведение единой государственной политики в области противодействия коррупции; 2) создание механизма взаимодействия правоохранительных и иных государственных органов с общественными и парламентскими комиссиями по вопросам противодействия коррупции, а также с гражданами и институтами гражданского общества; 3) создание поощрительных мер при выявлении коррупционного поведения; 4) создавать провокационные ситуации с целью выявления коррупционного поведения	
56.	Организационные основы противодействия коррупции. Президент Российской Федерации: 1) определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции; 2) устанавливает компетенцию федеральных органов исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции; 3) разрабатывает законодательную базу; 4) контролирует деятельность органов исполнительной власти в пределах своих полномочий.	
57.	Коррупция - это 1) злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами; 2) совершение деяний, указанных в подпункте "1" настоящего пункта, от имени или в интересах юридического лица; 3) девиантное поведение; 4) бюрократический термин.	
58.	На всю партию кроликов отправляемых для убой оформляют пакет документов включающих в себя: (выделите все необходимые документы - несколько вариантов ответа) 1) ветеринарное свидетельство по форме №1 или справка по форме №4 2) товарно-транспортная накладная 3) листы бонитировки с зоотехническими показателями на животных 4) маршрутный или путевой лист 5) разрешение директора предприятия на отгрузку партии	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
59.	Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) 1) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 3) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 5) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров 6) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 7) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.	
60.	Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) 1) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров	

	<p>2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p> <p>3) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</p> <p>6) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>7) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p>
61.	<p>_____ - это система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза.</p> <p>1) Гермес</p> <p>2) Меркурий</p> <p>3) Веста</p> <p>4) Тор</p>
62.	<p>Система Меркурий НЕ предназначена для использования сотрудниками...</p> <p>1) хозяйствующих субъектов</p> <p>2) ветеринарных управлений субъектов</p> <p>3) станций по борьбе с болезнями животных</p> <p>4) органов муниципального самоуправления</p>
63.	<p>Система Меркурий предназначена для...</p> <p>1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза</p> <p>2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных</p> <p>3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных</p>
64.	<p>Система Веста предназначена для...</p> <p>1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза</p> <p>2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных</p> <p>3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных</p>
65.	<p>Система Гермес предназначена для...</p> <p>1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза</p> <p>2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных</p> <p>3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных</p>
66.	<p>В системе Меркурий подсистемой государственной ветеринарной экспертизы является:</p> <p>1) Меркурий.ГВЭ</p> <p>2) Меркурий.Проверка ВСД</p> <p>3) Меркурий.ТУ</p> <p>4) Меркурий.СВХ</p>
67.	<p>Какие сетевые компьютерные технологии и базы данных применяют в ходе производственного ветеринарно-санитарного контроля? (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Меркурий</p> <p>2) Техэксперт</p> <p>3) Веста</p> <p>4) Гермес</p> <p>5) Зевс</p>
68.	<p>При работе с электронным фондом правовой и нормативно-технической документации</p>

	<p>«Техэксперт» можно найти такие документы как... (несколько вариантов ответа) 1) ГОСТ 2) Ветеринарное свидетельство 3) ТР ТС 4) Ветеринарные правила</p>	
69.	<p>Как в системе «Техэксперт» определить является ли действующим нормативно-технический документ? (несколько вариантов ответа) 1) определить не возможно 2) зеленый значок «действующий» 3) посмотреть во вкладке «Статус» 4) только внутри документа</p>	
70.	<p>Актуальную информацию по проведению производственного ветеринарно-санитарного контроля можно получить на сайте: 1) Роспотребнадзор 2) Россельхознадзор 3) Санэпиднадзор 4) Фитосаннадзор</p>	
71.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документов "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", "Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности") 1) 2 раза в месяц, 1×10^3 2) 1 раз в месяц, 1×10^4 3) 1 раз в неделю, 1×10^2 4) 2 раза в квартал, 1×10^3</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность и риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
72.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документов "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", "Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности") 1) 2 раза в месяц, не допускается 2) 1 раз в месяц, 1×10^1 3) 1 раз в неделю, 1×10^3 4) 2 раза в квартал, не допускается</p>	
73.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документа "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания") 1) 2 раза в месяц, 1×10^3 2) 1 раз в месяц, 1×10^4 3) 1 раз в неделю, 1×10^5 4) 2 раза в квартал, 1×10^3</p>	
74.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документа "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания") 1) 2 раза в месяц, не допускается 2) 1 раз в месяц, 1×10^1 3) 1 раз в неделю, 1×10^3 4) 2 раза в квартал, не допускается</p>	
75.	<p>Контроль питьевой воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии осуществляется... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях") 1) 1 раз в 2 месяца</p>	

	<p>2) 1 раз в месяц</p> <p>3) Не реже 1 раза в месяц</p> <p>4) 1 раз в квартал</p>	
76.	<p>При анализе воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии...(Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ)</p> <p>1) в 1см³ должно содержаться не более 1.0x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 3, споры клостридий отсутствуют в 100 мл</p> <p>2) в 1см³ должно содержаться не более 10x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 30, споры клостридий отсутствуют</p> <p>3) в 1см³ должно содержаться не более 1.0x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 5, спор клостридий не более 3 в 1 л</p>	
77.	<p>По результатам осуществления документального и физического контроля на таможенных пунктах должностным лицом могут быть приняты следующие решения в отношении подконтрольных товаров (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) о пропуске</p> <p>2) о приостановке движения</p> <p>3) о запрете ввоза</p> <p>4) о возврате</p> <p>5) о направлении на промышленную переработку</p> <p>6) об утилизации</p> <p>7) о мерах ограничения реализации товаров</p>	
78.	<p>Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством... 1) Страны, на территории которой произведены действия</p> <p>2) Страны, на территории которой находится подконтрольный товар</p> <p>3) Страны экспортера, откуда товар направлялся</p> <p>4) Страны импортера, куда товар направлялся</p>	
79.	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон .1) при их производстве и погрузке</p> <p>2) при пересечении границ территорий</p> <p>3) при разгрузке товаров в пункте прибытия</p>	
80.	<p>Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся...1) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе</p> <p>2) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе</p> <p>3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве - получателе животных.</p>	
81.	<p>Допустимо ли дробление партии подконтрольного товара на таможенной территории таможенного союза? 1) Дробление партии не допускается.</p> <p>2) В случае дробления партии на каждую часть партии составляется новый ветеринарный сертификат</p> <p>3) Оформляются копии ветеринарных сертификатов, выданных уполномоченным органом в месте погрузки, с указанием сведений о дополнительном контроле в месте дробления партии.</p>	
82.	<p>Ветеринарный контроль при ввозе / вывозе подконтрольных товаров в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4) ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов</p>	
83.	<p>Ветеринарный контроль при транзите животных в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного</p>	

	сертификата 4) ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов	
84.	Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4) досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов	
85.	Что при колбасном производстве считается недопустимым для реализации пороком (несколько вариантов ответов) 1) неудовлетворительный вкус и запах 2) загрязнение батонов жиром 3) загрязнение батонов сажей и пеплом 4) наличие закала менее 3 мм для сырокопченых колбас 5) слипы длиной менее 2,5 см 6) плесень и слизь на оболочке 7) лопнувшая оболочка	
86.	Для каких колбасных продуктов допустимо КМАФАнМ (ОМЧ) $5 * 10^3$ КОЕ/г(1 вариант) 1) Паштеты 2) Вареные колбасы 3) Варено-копченые колбасы 4) Ливерные колбаски с растительными добавками 5) Мясные хлеба	
87.	Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта(несколько вариантов ответа) 1) Готовые рубленые изделия 2) Вареные колбасы 3) Варено-копченые колбасы 4) Ливерные колбаски с растительными добавками 5) Мясные хлеба 6) Сардельки, сосиски	
88.	В каком количестве колбасных продуктов не допускается наличие сульфитредуцирующих клостридий(согласно СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013) 1) 0,1 г 2) 0,5 г 3) 1,0 г 4) 5,0 г	
89.	Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале... 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве. 3) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий 4) во всех перечисленных журналах	
90.	Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового?(несколько вариантов ответа) 1) Проводится только с разрешения ветеринарного врача 2) Не проводится предубойная выдержка 3) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом 4) Обязательное проведение бактериологического исследования 5) Обязательное проведение органолептических исследований 6) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов	
91.	Вынужденный убой разрешено проводить... 1) при подозрении по заболеванию сибирской язва, эмкар, злокачественный отек, бродяток, энтеротоксемия 2) при подозрении по заболеванию катаральная лихорадка КРС, африканская чума, ботулизм, сап, миксоматоз кроликов, грипп птиц 3) при переломе конечностей 4) для молодняка убойных животных не достигших двухнедельного возраста	
92.	Вынужденный убой разрешено проводить...	

	<ul style="list-style-type: none"> 1) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших его 2) для животных через 10 дней после прививки вакцинами против Сибирской язвы или Ящура 3) при травмах которые в прогнозе приведут к падежу животного 4) для однокопытных при отсутствии реакции маллеинезации 	
93.	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших его 2) для животных через 20 дней после скармливания рыбы, рыбных отходов, рыбной муки 3) при отравлении животного пестицидами 4) при неопределенном диагнозе заболевания 	
94.	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных 2) убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия 3) убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, убойном пункте или бойне 4) убой животных которым угрожает гибель в результате отравления 5) убой животных находящихся в состоянии агонии 	
95.	<p>Уборка территории рыбоперерабатывающего предприятия в летнее время должна производиться... (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС")</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) не реже 1 раза в 2 суток 2) ежедневно 3) не реже двух раз в сутки. 4) не реже 1 раза в неделю 	
96.	<p>На молочной ферме коровы подлежат исследованию на мастит:</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 раза в месяц; -1 раз в месяц; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в год. 	
97.	<p>На благополучной по бруцеллезу молочной ферме коровы подлежат исследованию на бруцеллез:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 раз в 12 месяцев; -1 раз в 6 месяцев; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в месяц. 	
98.	<p>На благополучной по туберкулезу молочной ферме коровы подлежат исследованию на туберкулез:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 раз в 12 месяцев; -1 раз в 6 месяцев; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в месяц. 	
99.	<p>На молочной ферме санитарный день должен проводиться не реже</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 раз в 15 дней; -1 раз в месяц; -1 раз в 2 месяца; -1 раз в 3 месяца. 	
100.	<p>Эффективность пастеризации питьевого молока и сливок на молочном заводе контролируют не реже:</p> <ul style="list-style-type: none"> -одного раза в 3 дня; -одного раза в 5 дней; -одного раза в 10 дней; -одного раза в месяц. 	

По результатам теста студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Критерии оценки ответа обучающихся доводятся до их сведения до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его сдачи.

